

Date :		FICHE D'INTENTION ET DE SCÉNARIO PÉDAGOGIQUE				DURÉE	3h00
						CLASSE	TBAC PRO CUISINE
THÈME DE LA SÉANCE		Atelier expérimental : Comment développer sa créativité autour du légume ?	TRAVAUX A RÉALISER EN AMONT	Réaliser une fiche produit « Légume » de votre choix	THÈME(S) DE SAVOIRS ASSOCIÉS CONNEXES	-L'identification des principaux ingrédients, leur mode d'élaboration, leurs utilisations et leurs principaux dérivés - La caractérisation des principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques - La caractérisation des préparations culinaires en termes de combinaison des techniques	
CONNAISSANCES			OBJECTIFS PÉDAGOGIQUE			PRÉREQUIS	
-Les différentes familles de légumes -Les différents modes de conservation - Les critères de fraîcheurs - Les différents lieux de stockage selon le type de légume - Les préparations préliminaires et techniques culinaires autour des végétaux			<u>L'élève doit être capable de :</u> - Adopter une démarche créative dans la préparation des légumes - Concevoir des associations cohérentes entre saveurs et produits - Schématiser un avant-projet de création - Évaluer et proposer des axes d'amélioration			<u>Disciplinaires :</u> Apprêter des matières premières Réaliser des cuissons Réaliser des dressages Réaliser des fiches techniques de production <u>Interdisciplinaires (Arts appliqués)</u> Maîtriser les bases de la pratique des outils graphiques, les volumes, les perspectives	
COMPÉTENCES		TACHES / COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES		ÉVALUATION		CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE	
C1-1. Organiser la production C1-3. Cuisiner		C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production C1-3.5 Réaliser des recettes créatives végétales		Évaluation formative par questionnaire Auto-évaluation par test organoleptique		- Pertinence de la planification du travail - Respect du temps imparti - Conformité et maîtrise des gestes et des techniques - Respect des protocoles d'utilisation des produits - Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications - Appréciation et rectification si besoin des fabrications - Pertinence du traitement des points critiques	
DÉROULEMENT DE LA SÉANCE – SCÉNARIO PÉDAGOGIQUE							
HORAIRE	TEMPS	ACTIVITÉS DU PROFESSEUR		ACTIVITÉS DE L'ÉLÈVE			SUPPORTS
08h00	10'	Lancement de cours : présentation de la séance et des objectifs Mise en situation par le contexte professionnel		Écoute, répond aux questions / distribution des documents			Tableau
08h10	10'	Accroche via activité 1 suis-je de nature créative ? + correction		Écoute et réalise l'exercice + correction			Tableau + document élève
08h20	30'	Présentation de l'activité 2 : Mise en avant et explicatif sur les différents paniers avec légume à mettre en avant Travail en petits groupes de 4 élèves S'écouter, trouver un consensus, réalisation du descriptif technique et du nom de la garniture Oriente et guide les élèves dans leur choix		Travail autour des paniers, les élèves travaillent en groupe. Ils manipulent, sentent, goûtent et sélectionnent des produits. Brainstorming d'idées. Sélection et élaboration d'un avant-projet de recette. Descriptif technique à réaliser. Présentation par un secrétaire nommé par groupe			Panier par groupe de 4, document élève

08h50	15'	Présentation de l'activité 3 : Réalisation la fiche technique avec schéma graphique légendé Rappel des attentes d'une fiche technique de production normalisée	Travail en groupe et réalisation de la fiche technique et du schéma	Fiche technique vierge
09h05	45'	Présentation de la production à réaliser activité 4 Réalisation des recettes créatives par groupe en tenant compte des contraintes de temps –choix des supports de dressage par les élèves	Réalisation de leur production- dressage	Fiche technique - panier
09h50	30'	Présentation des productions, analyse des présentations et test organoleptique à remplir (activité 5)	Analyse orale des diverses productions, Les élèves remplissent le test organoleptique	Fiche d'analyse sensorielle
10h20	20'	Bilan des analyses sensorielles Auto-évaluation et axes d'amélioration par groupe de travail	Présentation orale de la synthèse des fiches d'auto-évaluation	Fiche de synthèse et d'évaluation
10h40	20'	Nettoyage de l'atelier Travail à faire : Activité 6 sur le foodpairing Présentation du foodpairing	Prise de congé	
Observations	Mise en place en amont des paniers et des produits et des documents à remplir par groupe de travail			